



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL ÇORBA

Malzemesi:

- 5 su bardağı et suyu
- 1 su bardağı kıyılmış ıspanak
- 1/2 bardak kıyılmış yeşil biber
- 1 su bardağı kıyılmış karışık sebze (maydanoz, dereotu, biberiye, tere vs.)
- 1 çorba kaşığı un
- 5 çorba kaşığı kaymak
- 1 bardak kıyılmış taze soğan
- 2 çorba kaşığı süt
- 1 komposto kaşığı limon suyu
- 4 adet lop yumurta

Hazırlanışı:

Et suyunu tencerede kaynatın. Ispanak, soğan, diğer sebzeleri katarak ağır ateşte bir saat pişirin. Kabı ateşten alın. Kaymağı sütle ezin. Limon suyunu da katarak karıştırın. Kaptan biraz et suyu alarak unu ezip halledin. Unu kaymağa katarak iyice karıştırın. Karışımı kaba dökün. Orta ateşte karıştırarak koyulana kadar iyice karıştırın. Çorbayı tabaklara alın. Üstlerini enlemesine kesilmiş lop yumurta dilimleriyle süsleyerek servis yapın. Çorbaya arzu ettiğiniz kadar tuz katın.
